

# *l'Obiettivo*

— Guardare al di là del proprio naso.

Quindicinale dei siciliani liberi, fondato e diretto da Ignazio Maiorana. Si pubblica dal 1982.

## Referendum

### INCONTRI AL BUIO

Sì...No

Sì...No

Sì...No

INSOMMA SILVIO

TI STA PIACENDO

OPPURE NO?

NON IMPORTA, MATTEO...

NON IMPORTA!



Foto '16

### Come abbonarsi a *l'Obiettivo*

Il versamento dell'abbonamento annuale di 10 euro o del libero contributo sostenitore deve essere intestato a Soc. Coop. Obiettivo Madonita e può essere effettuato con Paypal, utilizzando l'indirizzo email [obiettivosicilia@gmail.com](mailto:obiettivosicilia@gmail.com), oppure con bonifico su Banca Fineco IBAN: **IT10Z030150320000003519886**

*Nella causale del versamento indicare il proprio indirizzo di posta elettronica.*

# Un referendum anomalo

di Rosario Amico Roxas



**N**on se ne è accorto nemmeno Matteo Renzi di aver proposto un referendum che non pone una scelta ma impone un indirizzo senza via d'uscita.

Confesso che fino ad oggi ho tenuto ferma la mia decisione di votare NO; adesso è il momento del ripensamento motivato, senza, peraltro, voler influenzare nessuno. Apparirebbe, in un'analisi superficiale, che con il NO vincerebbero quanti vorrebbero vedere Renzi alle corde; mentre se dovesse vincere il SÌ, allora a prevalere sarebbe un'accozzaglia frullata, unita solamente dall'ansia di potere, come Verdini, Alfano e pochi altri sulla medesima scia. Ho scritto che "apparirebbe" quanto detto perché si tratta solo di apparenza marginale, supportata da furberie degne della peggiore prima Repubblica.

C'è un personaggio, sempre più squallido, che tace (per motivi di salute) ma opera sottobanco, che intende vincere a tutti i costi; propaganda il NO, ma solamente per avere l'opportunità di offrire i suoi servizi nel caso di sconfitta di Renzi. Si tratta del solito Berlusconi che gioca al napoletanissimo gioco delle tre carte: vorrebbe votare SÌ per entrare nelle grazie di Renzi e affiancarlo nella gestione delle istituzioni al massimo livello. Ma, come accade proprio nel gioco delle tre carte, per avere speranza di vincere bisogna puntare su due carte, almeno dietro le quinte. Così fa campagna elettorale per il NO offrendo la sua collaborazione, in caso di vittoria, per formalizzare quel tanto anelato "Partito della Nazione", che farebbe risorgere il medesimo Berlusconi dalle sue consuete ceneri. La scelta tra il NO e il SÌ è diventata un'opzione che naviga dal "male" al "peggio", perché il peggior politico degli ultimi 150 anni conta di vincere "perdendo", intrufolandosi nel futuro della Nazione come un famelico topo in una cambusa dove, però, è rimasto ben poco.

Ma c'è stato il terremoto che ha aperto nuovi crediti e nuove ipotesi di contrattazioni, così vale bene la pena tentare un inserimento unitamente al seguito che ha già fornito ampie prove criminali nei vari terremoti, nelle evasioni fiscali, nelle aste truccate, nelle esportazioni di denaro all'estero.

Se, invece, dovesse vincere il SÌ, il sempre noto B. avrebbe l'alea di poter dire all'ingenuo Renzi che sarebbe stato disponibile a "dargli una mano". Per chi, come me, ritiene doveroso esprimere un voto democratico, non c'è spazio di scelta coerente e fiduciosa. Con il NO vince Berlusconi, con il SÌ vince Berlusconi, perché Renzi non saprebbe come emarginare le avidità di Mr. Ex-Tutto, cadendo nella trappola del Partito della Nazione.

Rimane un barlume di speranza che Renzi si renda conto che il suo passato alleato del Nazareno mira solamente a risorgere dalle

ceneri, itinerario già collaudato proprio in quelle famose trattative; si apre così la porta che conduce a votare SÌ, nella speranza di rompere le uova nel paniere a Mr. Ex-Tutto, e poi...che "Dio ce la manda buona!"



# Libertà all'ultima spiaggia

di Lino Buscemi



**P**remesso che ognuno è libero di votare (al referendum) come vuole, mi permetto di avanzare dubbi e perplessità in ordine alla validità delle motivazioni che vengono espresse da quanti si orientano a votare SÌ. Mi pare, con tutto il rispetto per l'opinione che il giornale si appresta a pubblicare, che non si faccia alcuno sforzo per entrare nel merito della riforma-porcata e si privilegiano, invece, "ragionamenti" sulle alchimie politiche, sulla dietrologia e sulle furbesche intenzioni di Renzi, Berlusconi e compagnia bella. Nulla di più errato.

Se ci lasciamo guidare solo ed esclusivamente da tali ragionamenti si finisce per perdere di vista questioni importantissime: un attacco senza precedenti alla sovranità popolare (l'elettore non potrà scegliere i propri senatori e buona parte dei membri della Camera dei deputati: ci penseranno, in sua vece, i cosiddetti partiti-comitati d'affari), al diritto di partecipazione democratica dei cittadini (la riforma mortifica l'iniziativa legislativa del popolo e quella referendaria), all'organizzazione amministrativa dello Stato (si cancellano autonomie locali e regionali e si torna allo Stato accentratore post-risorgimentale, con una forte presidenza del Consiglio senza contrappesi e controlli). Per tacere le numerose incongruenze e sbavature costituzionali (l'elezione del Capo dello Stato, la nomina della Corte Costituzionale, ecc.).

Orbene, di fronte a pericoli di tale portata, cosa vuoi che siano (e poi a chi interessano?) i tatticismi del fiorentino o del signore di Arcore? Intanto bisogna votare NO per bloccare una riforma farlocca, che serve non al Paese intero ma solo ai gruppi di potere che vogliono impossessarsi dello Stato, senza l'ingombro del popolo sovrano. Non si può scherzare sulla pelle e sull'avvenire degli italiani!

Se si blocca, come ormai appare possibile, la riforma renziana e verdiniana, si aprono scenari nuovi, nel senso che diventerà ineludibile l'elezione di un'Assemblea costituente con un compito preciso: quello di aggiornare davvero la Costituzione repubblicana con il più ampio consenso parlamentare (e non come si è fatto: con una striminzita maggioranza raccogliatrice che ha votato la riforma, senza capo né coda, voluta dal Governo).

Ricordo, peraltro, che il Parlamento in carica è illegittimo in quanto figlio del *porcellum*, dichiarato incostituzionale dalla Corte Costituzionale!). La Carta è di tutti e non di chi fa il bello e il cattivo tempo in funzione delle convenienze di puro potere. I cittadini responsabili devono comprendere, al di là del loro credo politico, che occorre severamente impedire la deriva autoritaria senza lasciarsi fuorviare, anche in buona fede, dai soliti giochini dei burattinai che tanto male hanno fatto e continuano a fare all'intero Paese. La riforma sottoposta a referendum confermativo, è bene ripeterlo, non serve agli italiani e alla democrazia. Ricordiamocelo, soprattutto, il prossimo 4 dicembre.



# Cieli blu e sangue blu

“Il Principe” è ritornato. A Isnello, sede del Pam **Gal Hassin**, chiamano così **Francesco Licata di Baucina** (nella foto a destra), da decenni uomo di punta della burocrazia regionale, al comando di aziende ospedaliere, parchi regionali e negli ultimi quattro anni **direttore generale di ARPA Sicilia**, l’Agenzia per l’Ambiente.

E il consiglio comunale di Isnello, nella “storica” seduta del 28 ottobre 2016, oltre che approvare lo statuto e l’atto costitutivo della Fondazione che gestirà il Parco Astronomico da 13 milioni di euro inaugurato l’11 settembre scorso, ha anche nominato tre dei cinque consiglieri di amministrazione della Fondazione, tra cui, per l’appunto, il “Principe”. E a Francesco Licata di Baucina il sangue blu non manca davvero. Nel blasone familiare, oltre che il titolo di principe vi sta anche quello di **conte di Isnello**, antico paese delle Madonie dove il superburocrate ha fissato la sua residenza, nella maestosa fattoria di famiglia in località **Mongerrate**. Una fattoria con tanto di piscina e charme offerti agli ospiti paganti che pernottano in quel territorio ricco di bellezze naturalistiche, visitatori desiderosi di vedere gli alberi secolari, i cinghiali e, perché no, anche il Parco astronomico.

Naturalmente in paese lui non si vede quasi mai. Nulla di strano per un uomo gravato da tanti impegni e responsabilità nella gestione di strutture complesse. Eppure a Isnello tutti lo conoscono, forse anche perché ricopriva il ruolo di **segretario comunale alla fine degli anni ‘80**. Il sindaco era lo stesso di oggi, Giuseppe Mogavero, colui che più si è speso per realizzare il Parco astronomico, tanto da essere stato recentemente insignito del premio *Pigna d’Argento*.

Va detto che se Gal Hassin è una realtà lo si deve anche a **Gianfranco Miccichè**, che non ha certo bisogno di presentazioni. E Miccichè è stato più volte ringraziato pubblicamente per essersi – anche lui – speso, **quando nel 2009 era sottosegretario con delega al Cipe**, nel sostenere il progetto del Parco astronomico che ricevette un finanziamento da **7,5 milioni di euro**. Un uomo di centro-destra che sostiene il progetto di uno dei pochi sindaci di sinistra in Italia che, nei primi anni 2000, era stato persino eletto col simbolo di rifondazione comunista. “Quando si lavora con passione per il territorio, si diceva, non ci sono steccati ideologici che tengano”. E giù applausi e ringraziamenti per Miccichè.

Magari anche Francesco Licata di Baucina si sarà congratulato con l’ex viceministro dato che non è un mistero che fra i due corre da tempo buon sangue, tanto che in un articolo de **la Repubblica** del 10 maggio 2006 si parla “**dell’investitura di Francesco Licata di Baucina, manager vicino a Gianfranco Miccichè, nominato direttore generale dell’azienda ospedaliera Civico**”. Naturalmente questo non vuol dire nulla, come sempre. Il comune cittadino non può che sentirsi soddisfatto nel rilevare che certi incarichi vengono spesso affidati in un clima di rispetto e di fiducia che il tempo non riesce a scalfire. **Cameriere: champagne!**

Resta il fatto che il “Principe”, nonostante il **sangue blu**, come direbbe **Rino Gaetano**, non è proprio un esperto di **cieli blu**. Rimane comunque un grande esperto di gestione amministrativa, data la sua lunga esperienza. Eppure quello che non si capisce è **dove dovrebbe trovare il tempo per**

occuparsi della vita del Parco astronomico,

dato che l’impegno assunto come direttore dell’Arpa (con stipendio lordo da 200mila euro l’anno) lo dovrebbe assorbire totalmente. E già, le grane non sono poche occupando quella posizione, dove ci si dovrebbe *pre-occupare*, tra le altre cose, del ciclo dei rifiuti, di inquinamento elettromagnetico e di tante altre **emergenze che in Sicilia non sono mai state risolte**, dato che in alcuni settori (riciclo rifiuti, depuratori, ecc) siamo il fanalino di coda in Italia.

Basta leggere (per chi ha il tempo) il resoconto dell’audizione che il dott. Francesco Licata di Baucina ha tenuto il **26 marzo 2015** presso la “**Commissione parlamentare d’inchiesta sulle attività illecite connesse al ciclo dei rifiuti**” per capire quante cose ci siano ancora da fare su quel versante prima di sedersi su altre poltrone. Ma dato che **l’Italia è terra di bamboccioni e di supereroi**, per alleggerire un po’ il discorso, sarebbe bene aggiungere che il “Principe” negli ultimi due anni ha anche trovato il tempo di fare causa al **Comune di Serradifalco**, in provincia di Caltanissetta, rivendicando buona parte del suo territorio, in nome di antichi **diritti feudali**. A questo proposito, il quotidiano *La Stampa* di Torino, nel marzo 2014 titolava: «**“Il Paese è nostro, ora pagateci”**. **I principi contro il Comune**». La contesa giudiziaria è ancora in corso. **Chissà che un domani anche il comune di Isnello non si risveglierà contea.**

Intanto c’è da augurare un **buon lavoro** ai nuovi consiglieri di amministrazione del Parco astronomico Gal Hassin. I consiglieri comunali del piccolo paese madonita, dal canto loro, hanno chiuso la “**storica**” seduta che ha dato il battesimo alla Fondazione e l’investitura dei consiglieri di amministrazione in **appena mezz’ora**, senza nessuna discussione né voto contrario o astenuti. Un solo assente, tante alzate di mano in successione. Meglio di una seduta in palestra. Tutti contenti. Gli altri due consiglieri di amministrazione nominati sono l’astronomo dell’Inaf **Mario Di Martino**, attivo presso l’osservatorio astronomico di Torino, scienziato che ha seguito fin dall’inizio il percorso del Pam Gal Hassin, e la direttrice dell’Osservatorio Astronomico di Palermo, **Giuseppina Micela**. Altri due consiglieri, per un totale di cinque, dovranno essere nominati dall’assemblea dei Fondatori aderenti.

Forse, però, i rappresentanti del popolo di Isnello non hanno riflettuto abbastanza sul fatto che su tre dei consiglieri da loro nominati non ce n’è uno che abbia un rapporto diretto con **la comunità di Isnello**. Questo significa che **il cordone ombelicale è stato ormai reciso**. Eppure oramai da anni, e soprattutto negli ultimi mesi, l’attività del personale amministrativo, le determinate di spesa, la bacheca del Comune, sono spessissimo impegnate nel sostenere questo gioiello nascente.

Quello che in tanti auspicano e che si vocifera è che il **Presidente della Fondazione** sarà il sindaco uscente (il nuovo sindaco sarà eletto a maggio 2017) **Giuseppe Mogavero**. Staremo a vedere, sempre che non ci siano **troppe nuvole ad offuscare le stelle**.





# Castelbuono-Madagascar, la strada dell'umanità

L'esperienza di  
Giuseppina Palumbo

nella foto sotto con i bambini del Madagascar

“Mal d’Africa”. Qualcuno la chiama così la sensazione di nostalgia e tristezza che ci si trascina dietro al ritorno da un viaggio nel continente africano, uno dei posti più incantevoli del mondo. Natura incontaminata e realtà primordiale, un paradiso in cui bambini scalzi regalano sorrisi, dove nonostante povertà e miseria si vive in modo autentico con l’essenziale. Lì fanno da padrone i valori umani, purtroppo accantonati nella società occidentale dove impera la corruzione e l’eccesso materiale.

Nostalgia mista ad entusiasmo, si apre così il racconto di Giuseppina Palumbo. La sua esperienza inizia nel 2011, quando ottiene un viaggio premio in Madagascar e, innamoratasi di questi luoghi, continua decidendo di farvi ritorno, con una carovana che, anno dopo anno, diventa sempre più numerosa. Un viaggio segnato dall’incontro con un’esuberante e coraggiosa donna, Manina Consiglio, un’ex insegnante italiana che, dopo una vacanza in Madagascar e la pensione anticipata, decide di acquistare una casa e trasferirsi laggiù e dove da anni, quotidianamente, si spende con determinazione e dedizione.

Manina diventa così una malgascia, accolta da un popolo generoso anche se non possiede nulla, dopo essersi innamorata di quei bambini sorridenti. Convinta dell’importanza dell’istruzione in una terra tanto povera dove le rette scolastiche sono un onere per famiglie che vivono di stenti, inizia a pagare le rette ad alcuni bambini, finché questi diventano così tanti che un giorno decide di aprire una scuola vicino la sua abitazione, nel villaggio di Nosy Be, la prima gratuita in tutta l’isola del Madagascar.

È un successo che porta ad un’escalation, nascono altre scuole anche nei villaggi limitrofi. Oggi sono più di duecento, si trovano tutte nei terreni demaniali dei villaggi e i bambini che le frequentano sono circa dodici mila. Sono *I bambini di Manina* da cui prende il nome l’associazione no profit che si occupa di raccogliere fondi in Italia, per sostenere il popolo malgascio.

Nel tempo Manina diventa un punto di riferimento per tutta la popolazione, rivolgendo la sua attenzione soprattutto alle fasce più deboli di quella terra, dove una banale infezione può diventare fatale, gli ospedali non sono facilmente raggiungibili e le cure mediche, come le scuole, sono a pagamento. Dentro le carceri si soffre la fame e si subiscono maltrattamenti, gli anziani vivono nella miseria. Manina fa aprire ambulatori, si occupa mensilmente di rifornire le prigioni di riso e pesce e apre persino una casa di riposo, una piccola capanna, come ci racconta Giuseppina, in cui non manca l’essenziale per vivere.

Nel 2011 nasce un centro di turismo solidale, un piccolo villaggio dove lavorano solo uomini e donne malgascie. Lì la popolazione locale si rende protagonista di un’attività, producendo reddito per affrancarsi dalla condizione di miseria che affligge uno dei paesi più poveri al mondo. Il popolo malgascio riconosce ciò come frutto della determinazione di una sola donna, Manina. Lei, nonostante le ritorsioni subite per aver compromesso gli equilibri (soprattutto economici) di tutta l’isola, torna sempre in quella che ormai riconosce



come la sua casa.

Due storie che si intrecciano, quella di Manina e di Giuseppina Palumbo, quest’ultima ritornata dal Madagascar, contatta la prima e decide che intende sostenere il suo progetto.

Sono due le iniziative che a Castelbuono danno da qualche anno un sostegno significativo al popolo del Madagascar: la prima è la cena di beneficenza “*Chef for Madagascar*”, organizzata presso il ristorante *Nangalarruni*, a cui la stessa Manina partecipa ogni anno; la seconda nasce, invece, dall’indole creativa di Giuseppina e da quello che per lei è sempre stato un semplice hobby, il lavoro a maglia, attività che ha riunito un gruppo sempre più numeroso di donne. Usano l’adorabile appellativo *toposciarpine*, si riuniscono per realizzare sciarpe e, con materiale di riciclo (come collant, vecchie cravatte, semi e pietre), creano bijoux la cui vendita viene interamente devoluta ai “Bambini di Manina”.

I viaggi di Giuseppina diventano anche occasione per offrire al villaggio farmaci, indumenti, e oggetti utili, come ad esempio gli occhiali da vista, con il contributo di tante persone e anche del Museo Civico di Castelbuono che, quest’anno, ha donato delle t-shirt per i più piccini. Piccoli gesti che li rendono molto felici, dice Giuseppina Palumbo. In questi ultimi anni, però, i flussi turistici si sono incrementati, cresce la presenza dell’uomo occidentale e con lui la sua mania di occidentalizzare e contaminare una società completamente diversa. Una nota amara che rattrista i turisti non convenzionali come Giuseppina. In lei la voglia di continuare a sostenere Manina e il suo popolo accompagna quel “mal d’Africa” che si trasforma presto in senso di solidarietà. Come lei stessa spiega, è curioso che nella lingua malgascia il termine “Manina” significhi proprio “nostalgia”, forse è ciò che provano gli abitanti di Nosy Be quando Manina vola in Italia; forse è ciò che si sente dopo aver fatto ritorno da una terra così straordinariamente bella da entrarti dentro, dopo aver visto quei sorrisi sinceri; e, come si dice, i sorrisi non si comprano, ma sono un regalo del cuore.

Antonella Cusimano



Alcune volontarie  
del gruppo  
di Manina



# L'Oasi Maria Santissima di Troina

Servizio di Ignazio Maiorana

# L'Oasi al centro del Mediterraneo

**P**rocede con successo il nostro viaggio nel saper fare siciliano. Abbiamo raggiunto la struttura sanitaria più montana che c'è in Sicilia, l'Oasi di Troina.

La storia dell'Oasi nasce agli inizi degli anni '50 grazie all'opera del suo fondatore don Luigi Ferlauto. Erano anni di estrema povertà nella diocesi di Nicosia e c'era una forte necessità di provare a ricostruire. Il giovanissimo padre Ferlauto, appena ordinato, viene incaricato dal vescovo di fare un pellegrinaggio della Madonna nei paesi della diocesi. Si accorge che alcune famiglie facevano uscire di casa bambini disabili, con l'intento di chiedere miracoli, mentre normalmente li tenevano nascosti in quanto considerati una vergogna per la famiglia. Lui decide di dedicare il suo sacerdozio ai bambini disabili per far sì che non fossero più emarginati dalla società, ma rivalutati come persone.

Tornando all'Oasi, Istituto di Ricerca e struttura sanitaria, la sua storia si evolve con il riconoscimento dello status di Ospedale qualificato ed equiparato alle strutture pubbliche, così da ottenere finanziamenti per l'acquisto e la manutenzione degli immobili. Oggi si avvale della collaborazione dell'OMS, che ha permesso all'Oasi di divenire centro per le Neuroscienze e per le disabilità intellettive. Il riconoscimento nasce dal fatto che qui si mettono in atto protocolli, per la disabilità, che possono essere modello per altre strutture in giro per il mondo.

Qui abbiamo incontrato i due capisaldi della struttura, il dott. Arturo Caranna ed il dott. Michelangelo Condorelli, rispettivamente il direttore amministrativo e quello sanitario.

**Dr. Caranna, oggi la struttura riesce a reggersi finanziariamente da**



**sola?**

Quest'anno è stato particolarmente pesante perché abbiamo subito ancora gli effetti di una crisi che si trascina da anni. Fino al 2012 siamo riusciti a portare i bilanci in pareggio con un aumento dell'utile, facendo attenzione alla gestione ed agli sprechi. Abbiamo provato a gestire la struttura in maniera efficiente, mettendo al primo posto la salute. Nel 2013 la convenzione con l'Assessorato regionale alla Salute ed alla Famiglia è scaduta e non è stata immediatamente rinnovata, di colpo dunque sono venuti a mancare 4 milioni di euro. Il 1° giugno 2013 sono state applicate le nuove tariffe per l'attività ospedaliera che sono state recepite dalla Sicilia con un calo del 50% dei contributi alla struttura. Questo, però, non ha comportato la riduzione della qualità del nostro servizio.

**Quali le innovazioni che perseguite?**

L'idea è di fornire al disabile tutto quello di cui ha bisogno, dalla pediatria all'oculistica; un policlinico, al cui interno c'è la chirurgia, al servizio dell'uomo. Tutto ciò che serve al disabile è presente. Se abbiamo bisogno di grossi interventi in altre strutture dobbiamo far accompagnare i pazienti dai nostri operatori perché gli ospedali non sono attrezzati per assisterli e gestirli. Per quanto riguarda le misure innovative stiamo rinnovando il parco attrezzature perché siamo un ospedale qualificato e, grazie ad un finanziamento di 2 milioni di euro del Ministero della Salute, stiamo acquistando attrezzature che ci pongono su livelli di avanguardia. Nei laboratori di genetica abbiamo attrezzatura come l'NGS, ultima frontiera per l'analisi dei geni, e l'GHR e siamo gli unici a disporne.

**Quanti posti letto contiene questa struttura e quante persone vi lavorano?**

I posti letto sono 352, di cui l'80% per la neuroriabilitazione. I dipendenti della struttura sono 700, ma con alcune altre figure che collaborano arriviamo a 850.

**Intervista al "vice padreterno" e "socio di Dio", don Luigi Ferlauto, fondatore dell'Oasi**



**I**n Sicilia l'Oasi Maria Santissima di Troina è uno dei gioielli del saper fare. Lo guida da sempre don Luigi Ferlauto, il padre per antonomasia di questo Centro della sanità isolana. Grazie alla sua instancabile opera, ha creato mattone su mattone questa opera di livello internazionale.

**Don Luigi, da dove prende vita la Sua creatività?**

Io mi affido e mi fido di Lui, cercando di non sbagliare, in un centro di respiro mondiale non facilmente raggiungibile come Troina. Vorrei proseguire la mia opera qui nell'Oasi e mettere il mio istituto nelle condizioni di lavorare solo per i disabili, che sono i "privilegiati", senza trascurare gli abili. Vorrei farlo diventare un centro mondiale che sia punto di riferimento nel cuore del Mediterraneo, crocevia del mondo, vorrei mettere la Sicilia nelle condizioni di poter guardare molto lontano. So che posso riuscirci.

**A 94 anni lei è un vulcano in piena attività.**

Io ho dimostrato, costruendo questo centro che ha avuto il riconoscimento dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), di essere uno che lavora con i piedi per terra. Spero di fare quello che la politica non capisce. Voglio creare una stazione di elicotteri di 3, 5, 12 e 20 posti che andranno a prendere i disabili e li porteranno qui. So che sarà un'attività vincente. Per i costi ai miei collaboratori ho detto che il primo anno non dobbiamo guadagnare nulla, anzi dobbiamo mettere il 5% per fronteggiarli. In un secondo momento bisogna fare il necessario per sopravvivere e mantenere il servizio. Ed i miei partners hanno detto sì. In Sicilia dovremo aspettare molto per avere un strada, l'elipor- to è immediato e necessario.

**Quali altri obiettivi intende perseguire?**

Sto mettendo a disposizione 800 ettari di terreno per costruire la Città aperta, dove non ci sono poveri in quanto si condivide quello che si ha, a patto che ognuno faccia la propria parte. La condivisione è un cammino fatto di intelligenza ed amore, dove al centro deve stare l'attenzione e la condivisione con l'altro. Perché di quello che abbiamo non ne facciamo un bene e aiutiamo gli altri a crescere? Questa è la mia filosofia che è quella di Dio: "Ama il prossimo tuo come te stesso".

**Lei è un rivoluzionario anche nella Chiesa?**

Di fatto non mi vedono molto di buon occhio. Io non mi scoraggio, se mi dicono di no, vado avanti lo stesso. Quello che ho sognato, che sono poi i sogni di Dio, l'ho realizzato.

**Lei è soddisfatto di tutto quello che ha realizzato o c'è qualcosa che non rifarebbe?**

Non credo. Ho fatto sempre quello che potevo fare con l'aiuto di Dio. Credo che fra non molto l'Oasi avrà, grazie all'aiuto di privati della sanità, un'opera di un valore incredibile. Io aspetto perché i tempi di Dio non sono i nostri: in quanto lui sa quello di cui abbiamo bisogno. Con Lui abbiamo una società: lui al 51% ed io al 49% con i miei collaboratori. Tutto quello che avevo io l'ho donato. Vorrei trovare ora un bravo regista che possa fare un servizio mettendo in evidenza la presenza di Dio in quest'opera. Lo so che vado in controtendenza.



# L'arte nei paramenti sacri

## Michele Cassata e il ricamo d'oro Mani fatate nelle terre del Gattopardo

di Chiara Di Stefano

**N**ella terra che scelse Visconti per girare "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, qui oggi sul monte S. Anania, dove sorge Ciminna, andiamo a trovare Michele Cassata (nella foto a destra).

Michele si ritiene fortunato di aver preso i natali qui. È un borgo piccolo ma ricco di storia. Un tempo, per la sua posizione strategica, fungeva da crocevia per giungere da un punto all'altro dell'Isola.

Prima di accomodarci e iniziare la nostra conversazione Michele ci guida dentro al laboratorio di sartoria dove antichi utensili l'aiutano nella intelaiatura dei preziosi tessuti su cui prendono vita i ricami d'oro. Dalle finestre entra aria incontaminata e il verde della vegetazione aiuta a rilassarsi e a dare voce e spazio allo spirito.

Michele, quando hai iniziato? «25 anni fa, avevo 22 anni. Ma la passione era già presente in me da tempo. Fin da bambino ero incuriosito da questo mondo del ricamo. Andavo nei conventi, mi avvicinavo alle suore per vedere quest'arte. La curiosità del bambino che si chiede "chissà come sarà fatto?" mi ha portato a cimentarmi nel ricamo sacro e ad inventarmi un lavoro che era ben lontano dalla mia principale passione, la musica. Ho avuto la fortuna di aver colto un lavoro insolito tra le mani. Passavo ore ad osservare gli adulti ricamare, guardavo attentamente le suore svolgere il lavoro di ricamo e allora la mia curiosità ha preso piede, in maniera sempre più incalzante fino a quando divenne la mia vocazione».

Michele ci racconta della sua famiglia fortemente imbevuta di credo e religiosità. Qui, nell'entroterra palermitano, avevamo appena appreso un detto che facciamo ripetere a Michele: "A Ciminna se pianti un cavolo spunta un musicista o un sacerdote", e non è un caso che il nostro artigiano sia un musicista di formazione. Ha studiato al Conservatorio pianoforte, organo e composizione. L'animo sensibile dell'artista era già presente in lui, poi il caso ha voluto che le cose si ribaltassero e allora il ricamo è divenuto il lavoro e la musica è rimasta una passione. Lo sottolinea spesso Michele che "per caso" si è ritrovato tra le mani un lavoro insolito. «Il problema più grande – afferma – è reperire i tessuti, la ricerca del materiale. È vero che l'industria produce parati e vestimenti sacri, ma è anche vero che la qualità del manufatto è senza dubbio migliore. L'industria va sull'economico e non raffinato, tendenzialmente si lavora un tessuto qualitativamente di minor pregio con disegni preimpostati».

Cassata, invece, lavora di fantasia. Idealizza un disegno, lo imprime sul cartone e ci lavora sopra fino ad immaginarci le pietre più preziose. I filati che utilizza sono tra i più raffinati e oggi è difficile reperirli. Ha avuto modo di allargare i propri orizzonti lavorando a stretto contatto con gli spagnoli ed è in queste collaborazioni che ha capito bene le differenze sostanziali tra la sua arte e quella ispanica. Michele dice di non essere un artista. Per lui gli artisti sono di altra levatura e dice che quando pensa ad un artista gli viene in mente Leonardo, Caravaggio, ma non pensa mai a se stesso e alla sua capacità manuale che, non me ne voglia, è arte eccelsa.

«Il "vestimento" di un sacerdote è un rituale importante, è come preparare uno sposo per il giorno del matrimonio», ci dice Cassata.

La nostra curiosità è forte, la voglia di conoscere la storia di Michele ci porta a chiedergli della sua famiglia, di suo padre e di sua madre. Notiamo due foto sulla sua scrivania, una rivolta verso la sua postazione e l'altra invece verso le sedie poste innanzi a noi. Una di queste, quella meno esposta, è la foto di suo padre che oggi non c'è più. Il suo sguardo, la sua presenza sono una costante guida per Michele. L'altra foto, del 2004, rappresenta un sorridente Michele con il cardinale De Giorgi che ha accettato ben volentieri l'invito a inaugurare il laboratorio. In quella occasione Michele gli ha donato una mitria.

**Michele, il ruolo di tua madre nella tua professione?** «Mia madre è stata il mio braccio destro. Negli anni precedenti era un'abile sarta, mi ha aiutato ad apprendere ed affinare il dono del ricamo, della cucitura a mano. Non si tira mai indietro quando ho bisogno di lei. Ad oggi mi avvalgo sporadicamente dell'aiuto delle ricamatrici di Ciminna, ma quelle rare volte che succede, le scelgo con estrema cura».

A Michele forse non è ancora ben chiaro il dono che ha tra le mani. Non pecca di superbia ma anzi eccede nella modestia, lui che ad oggi è tra i migliori ricamatori di paramenti sacri.

**Quale è stata la più grande soddisfazione nel tuo lavoro?** «Le soddisfazioni sono state tante nella vita del laboratorio e continuano ad essercene. Una tra le più grandi è stata il restauro della mitria cinquecentesca del cardinale Torres, oggi esposta al museo diocesano di Monreale, di cui si è scoperto avere dei materiali appartenenti al periodo federiciano, quindi mettere mano su un pezzo così importante non è stata cosa da poco. Di recente c'è stata l'imposizione





# Religiosità

## Appartenenza etnica ed appartenenza cristiana

di Sergio Natoli

**H**o avuto l'opportunità di vivere in mezzo a italiani emigrati in Germania, Stati Uniti d'America ed Australia ed ho toccato con mano la forza dell'appartenenza etnica. Essa è capace di mantenere la lingua madre, anche se questa rimane ferma al periodo in cui è stata vissuta la migrazione; di mantenere le tradizioni culturali del proprio Paese ed in particolare della propria regione o città; e di mantenere anche la religiosità che si esprime primariamente nella "religiosità popolare".

A dispetto della distanza geografica e temporale, quindi, riti religiosi, feste popolari, tradizioni culturali, si ripetono regolarmente nella nuova patria mantenendo forme e rituali religiosi che si celebrano di anno in anno e si tramandano da una generazione all'altra.

L'identità religiosa, costruitasi nel corso dei secoli nella patria di partenza ed espressa attraverso delle forme culturali, la si trova immutabile nella nuova patria. L'avvenimento religioso, allora, diventa espressione della propria cultura.

Così a Fremantle, in Australia, l'8 settembre si celebra una grande festa in onore della Madonna di Tindari e di quella venerata a Capo D'Orlando (ME) in Sicilia. Anche in Germania, in Canada, in Brasile ed in altri Paesi, gli italiani hanno esportato diverse feste religiose che sono espressione della fede e della cultura delle loro differenti regioni d'origine.

La mobilità del, non è una realtà asettica. Le persone, nei loro bagagli portano: le usanze, le tradizioni, i cibi ed anche le forme religiose così come le hanno apprese e vissute nei loro Paesi.

I mauriziani, che nella loro isola venerano il Beato padre Laval. Hanno portato anche in Italia l'amore che sentono per il missionario che, per mezzo del Vangelo divulgato in quell'isola, ha contribuito all'eliminazione della schiavitù.

Gli indù fanno le processioni alle loro divinità con riti ed usanze del loro paese e così, anche nel centro di Palermo, è possibile imbattersi in una di queste.

I peruviani hanno portato con loro la devozione al Señor de Los Milagros, quelli dell'Equador la venerazione per la Madonna del Cisne, i Tamil l'amore verso la Madonna di Madu, i Filippini quello per la Madonna delle Filippine, etc.

Nella città in cui vivo c'è un pullulare di forme religiose espressione di altre culture: dal tempio cinese a quello buddista ed hindu, dalle aggregazioni che si identificano con il cristianesimo fino alle sale del regno dei testimoni di Geova dove si parla e predica in lingua twi del Ghana o nella lingua tamil dello Sri



Lanka.

Il cammino cristiano è fortemente impegnativo, specialmente nella condizione migratoria. Lavorare il 20% in più per compensare i bassi salari a cui sono costretti i migranti e quelli delle fasce più deboli non facilita la pratica religiosa. Così il bisogno di lavorare viene sempre prima della partecipazione alla vita della comunità cristiana. Proprio per questo il ritrovarsi delle comunità etniche nelle diverse circostanze dell'anno liturgico si rivela dunque, ancor di più, un momento importante per rinforzare i legami etnici e per collocarsi nel nuovo orizzonte sociale, offrendo anche una loro visibilità alla città.

È molto bello partecipare alle liturgie delle differenti comunità etniche che si svolgono nelle loro lingue. Per un italiano che non conosce la loro lingua, è vivere un'immersione in un altro mondo. La liturgia è espressione di una cultura, i canti, i segni usati, i bellissimi vestiti della festa, i profumi... ti fanno dire: che bello! L'italiano che si trova in una simile celebrazione, va via con un senso di pace e di mistero per la qualità della preghiera, per essersi sentito immerso in clima di "mistero", per l'impossibilità e l'incapacità di capire quanto avviene. Ciò risulta molto più marcato per le culture che sono totalmente diverse da quella italiana, come quella Tamil, Ghanese, Cingalese. È invece relativamente più facile quando ci si trova con i filippini o i polacchi.



Ritengo molto importante che le radici culturali e religiose di ogni gruppo etnico debbano essere custodite e conservate. Ma ritengo altresì importante anche superare l'inevitabile isolamento etnico che esso può produrre se non si costruisce un "dinamismo dell'incontro" che permetta di costruire l'unico popolo di Dio, l'unica Chiesa di Gesù Cristo, l'unica comunità degli uomini che superi e colmi le distanze tra le diverse "isole" dell'arcipelago umano formato dalle differenti comunità.

Tutti i migranti che vivono nel medesimo territorio, e noi insieme a loro, siamo interpellati, in questo mondo interconnesso, a camminare con due gambe: una è quella dell'appartenenza etnica e l'altra quella della nuova cultura nella quale il migrante ha scelto di vivere.

L'accoglienza vicendevole delle diversità, specialmente tra i cristiani, è una ricchezza che fa vivere a tutti ed a ciascuno la "cattolicità" e permette a tutti di essere un segno profetico di unità nella comunità degli uomini. Non ha forse detto Gesù che saremo riconosciuti come suoi discepoli se avremo amore gli uni per gli altri?



*L'impegno de l'Obiettivo è finalizzato a segnalare grosse questioni sociali, combattere le ingiustizie, migliorare la qualità della vita, fare cultura, diffondere i valori umani, svegliare l'azione dei rappresentanti politici, sostenere l'arte, incoraggiare buoni esempi e validi stili di vita, raccontare il proprio tempo.*



# Un ingegnere e un architetto fanno birra. Ed è un successo

Si trova a Modica il “Birrificio dell’anno 2016”

La “Tari”, una delle migliori birre artigianali del territorio

di Ignazio Maiorana

**S**iamo più abituati alla Tari (la tassa sui rifiuti) che alla *Tari*. L’abbiamo gustata. Ottima. Grazie al nostro progetto che punta l’obiettivo anche sul saper fare siciliano e, soprattutto, ai geniali produttori.

L’investimento in un periodo di crisi, la diffidenza e i pregiudizi dei più verso un prodotto semi-sconosciuto, e uno Stato che fa tutt’altro che incentivare le piccole imprese locali; Luca Modica e Fabio Blanco, titolari del Birrifificio Rocca dei Conti con sede a Modica, mossi da una grande passione per la birra artigianale, hanno sfidato tutto e tutti per esaudire il desiderio di far conoscere al grande pubblico il frutto del loro lavoro: la birra Tari.

Dal sapore autentico e naturale, preparata con ingredienti di prima qualità selezionati con cura, la birra Tari si conferma oggi come una delle migliori birre artigianali presenti nel territorio. Abbiamo visitato il laboratorio di produzione e ci siamo lasciati contagiare dall’entusiasmo di Fabio e Luca, che dal 2010 ad oggi si dedicano al loro lavoro con amore e immutata devozione.

**“Birra Tari” è ormai marchio affermato e garanzia di qualità. Fabio e Luca, come nasce il nome della vostra birra?** Sono molte le aziende che per la scelta del nome attingono alla storia della città. Anche noi volevamo legarci in qualche modo al territorio, ma siamo andati oltre: il tari era la moneta, introdotta dagli arabi e sostituita poi dalla lira, che circolava nell’area del Mediterraneo ancora fino ai primi anni del Novecento. Insomma, ci piaceva l’idea di utilizzare il nome di una moneta, l’idea di circolazione e di scambio ad essa sottesa, e poi anche la brevità e il suono della parola stessa.

**Le conferme, le soddisfazioni per il vostro lavoro non sono tardate ad arrivare...**

È così, i riconoscimenti ottenuti ci incoraggiano e ci fanno capire che stiamo lavorando seguendo la direzione giusta. Nel 2015, a Rimini, dove da sempre si tiene la più grande manifestazione di birra artigianale, la nostra Tari è stata premiata come seconda migliore d’Italia. Un altro prestigioso risultato è arrivato da “Bibenda”, la celebre guida realizzata dalla Fondazione Italiana Sommelier, che ha assegnato alla nostra azienda il titolo di “Birrificio dell’anno 2016”. Anche la Guida alle Birre d’Italia 2015 Slow Food ha premiato la *Tari Trisca*, nella categoria “Birra Quotidiana”. Questi premi, probabilmente, sono serviti anche a far ricredere i più scettici, i più sospettosi: produrre un’ottima birra artigianale a Modica, in Sicilia, è possibile! **Importanti riconoscimenti, dunque, ma anche tanto lavoro e tanti sacrifici. Quali sono stati gli ostacoli più seri che avete dovuto superare?**

I primi anni sono stati molto difficili, una vera e propria missione, soprattutto perché nessuno qui conosceva il prodotto? le prime birre artigianali sono arrivate intorno al 2004?, quindi abbiamo dovuto prima “predicare” il concetto di birra, spiegare le differenze tra birra artigianale e birra industriale, giustificare i prezzi di un prodotto costosissimo e fare in modo che la gente avesse una percezione



chiara di quello che poi avrebbe acquistato. Come tutte le piccole imprese che non hanno una rete di vendita strutturata, siamo partiti da

Modica, Ragusa, Siracusa, Catania. Oggi ci appoggiamo a distributori e agenti di commercio, siamo ben coperti sull’intero territorio siciliano e abbiamo collaborazioni consolidate anche al Nord. Un altro ostacolo sono state le banche, diffidenti anche loro, e quindi la difficoltà per l’accesso al credito. E poi lo Stato, che invece di incentivare queste realtà fatte da giovani e che creano lavoro (i birrifici artigianali hanno avuto un’esplosione enorme negli ultimi anni, parliamo di 13.000 unità con 6.000 addetti ai lavori diretti), non fa altro che aumentare i costi. Per esempio, nel giro di un anno ci sono stati 3 aumenti esagerati dell’acquisa. Eppure queste realtà hanno contribuito ad aumentare il PIL di svariati milioni di euro!

**Gli ingredienti principali della birra Tari sono acqua, malto d’orzo, luppolo, lievito. Quanto influisce l’acqua nella qualità della birra e da dove proviene quella che utilizzate?**

L’acqua è fondamentale, costituisce circa il 90% della birra. Poi con un sistema di osmosi inversa possiamo variare più o meno leggermente le sue componenti. Noi acquistiamo l’acqua – parliamo di acqua iblea, del nostro territorio, presa da un pozzo artesiano –, ma abbiamo un sistema di depurazione ed eseguiamo i controlli periodicamente, anche più spesso di quanto previsto dalla legge (verifichiamo la purezza in entrata dell’acqua anche ogni 15 giorni!) proprio perché la nostra prima preoccupazione è che tutto in azienda sia sterile e perfettamente a norma.

**Quali sono i tempi di produzione?**

Di solito in un mese dedichiamo tre settimane alla produzione. La fase di ammostamento, cioè di produzione del mosto di birra, dura all’in-

circa 7-8 ore; la prima fermentazione dura 3 settimane/un mese; poi, una volta imbottigliata rimarrà altre 3 settimane/un mese in cella di rifermentazione, cioè subirà una seconda fase di fermentazione in bottiglia per la produzione di CO<sub>2</sub> naturale, quest’ultimo passaggio viene fatto perché alle nostre birre non aggiungiamo anidride carbonica, ma lasciamo che la producano in maniera naturale. Insomma, da quando iniziamo il processo a quando è pronta per essere gustata passano più o meno due mesi, due mesi e mezzo.

**Quante tipologie di birra preparate e qual è il loro grado alcolico?**

In carta abbiamo nove tipologie di birra, ma ce n’è una nuova in uscita che stiamo mettendo a punto in questi giorni. Poi ci sono quelle più particolari che prepariamo dietro richiesta dei clienti. Il





# I Cassarino e la fava cottoia

## La campagna modicana dello “Slow Food”

### Buono, sano e giusto: le nuove regole del marketing alimentare

di Fulvia Diara

Nell'ordinato territorio ibleo, l'azienda Cassarino si estende per decine di ettari di terreno destinato anche ad altri usi secondo la rotazione della coltivazione cerealicola, che comprende pure l'alimentazione del bestiame. Immerso nel verde pianeggiante delle campagne iblee, a pochi chilometri dalla città di Modica e precisamente in contrada Fondo Mosche, si trova “Il Melograno”, l'agriturismo che da circa dieci anni dà continuità al disegno aziendale della famiglia Cassarino. Al di là del nome, che rispecchia una caratteristica tipica del territorio, ovvero la presenza degli omonimi alberi da frutto, il Melograno nasce con l'idea di offrire ospitalità portando in tavola un prodotto finito di qualità, il simbolo della coltivazione tipica dell'azienda, la “fava cottoia”.

L'apposizione “cottoia” deriva da una caratteristica particolare: brevi tempi di cottura.

L'involucro di questo particolare tipo di fava, infatti, è più tenero rispetto a quello che avvolge più comunemente il noto legume e ciò le permette, altresì, di non sfaldarsi in pentola. Secondo alcune analisi di laboratorio svolte dall'Università di Catania, la particolarità della fava tipica modicana deriverebbe dalla natura calcarea, silicea e argillosa del terreno. A ciò potrebbe aggiungersi (anche se non c'è ancora un'attendibilità scientifica in merito) la presenza di sostanze organiche correlate ad una buona concentrazione di querce nel territorio.

L'idea di unire la passione per una tradizione che va avanti da ben tre generazioni alle esigenze del nuovo mercato alimentare nasce nella mente dell'imprenditore Salvatore Cassarino, il quale assieme alla sorella Giuseppina gestisce l'eredità del padre, ancora dedito e sempre affezionato alla sua amata campagna.

Il principio etico a cui l'azienda ha aderito fa capo al pensiero dello scrittore Michael Pollan, ovvero: “non mangiare niente che la tua bisnonna non riconoscerebbe come cibo”. Da qui prende avvio l'idea di estendere la fruibilità di cereali, legumi e derivati altamente biologici ad un mercato in crescita: quello di “Slow Food”. L'obiettivo principale di Cassarino è dunque quello di riportare in tavola alimenti di qualità, energetici, proteici, che derivano da una catena di produzione pulita, controllata e sostenibile. Ricordando le parole del poeta siciliano Veninata, l'imprenditore afferma che l'aspetto forte e robusto, tipico dei contadini modicani agli inizi del 1900 era legato anche all'assunzione giornaliera del particolare legume, variamente accompagnato poi da altri alimenti. Da qui l'idea di aderire ad un Presidio nazionale, lo Slow Food Italia, e di fondare, insieme ad altri quindici produttori locali, la “Confraternita della fava cottoia di Modica”, un nome peraltro non dato a caso, infatti uno dei dieci motivi per cui andrebbero



Salvatore Cassarino col padre nella loro azienda. Sotto l'agriturismo e il parco giochi tra i carrubi secolari.



scelti i legumi della biodiversità secondo i membri della Confraternita è che essi “si adattano a tutta la famiglia”.

Da qualche tempo, inoltre, al fine di rendere più agevole e accessibile a tutti l'utilizzo di legumi e cereali, venendo incontro a chi non ha molto tempo da dedicare in cucina e non vuole rinunciare ai piaceri del “buono, del sano e del giusto”, l'azienda ha creato la linea del “già cotto”, prodotti che vanno consumati entro pochi giorni grazie all'assenza di conservanti e grassi animali.

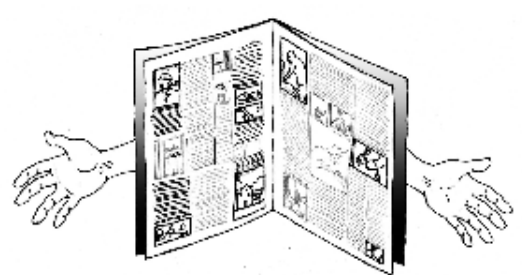
Cassarino, quale è la più grande soddisfazione per Lei e per la sua azienda? «Non sono i soldi!»

Con questa affermazione, unitamente a quanto espresso finora, si delinea il quadro di un progetto dalle larghe vedute, un disegno destinato ad avere continuità sulla base di un solido principio, di cui i buoni profitti possono solo rappresentare una naturale conseguenza: “mangia bene, vivi sano e scegli siciliano”.



**Scriveteci!**

**L'OBIETTIVO (H)A BRACCIA APERTE**





# La dolce caramella alla carruba

## L'azienda Terranova e i suoi 126 anni di attività Prelibatezze e sapori di altri tempi

La caramella alla carruba ha il colore scuro della terra e l'odore di una sicilianità mai tramontata ma che sempre si rinnova. Il carrubo ha un frutto sano, facilmente reperibile nella nostra Isola. La sua coltura non ha bisogno dell'aiuto di fertilizzanti, la sua è già una produzione biologica senza l'imprimatur dell'ufficialità della burocrazia. Il frutto di questo albero si presenta povero ma straordinariamente ricco di principi curativi e benefici. Abbiamo fotografato un esemplare di carrubo millenario ma nella provincia iblea ne esiste un altro di circa 1700 anni, monumento storico della natura.

Nel quartiere di Ballarò, in via dell'Albergheria a Palermo, si trova il modesto laboratorio dove si produce l'inimitabile caramella Terranova, la "salva gola" alla carruba per antonomasia. Entrando, il profumo che ci accoglie ci inebria. La curiosità ci porta a conoscerne la storia. Il titolare dell'azienda, rappresentante della famiglia Terranova, oggi è Paolo Schillaci, una persona intraprendente e vulcanica, un uomo che si è fatto da sé, un creativo nell'animo, un amante dell'arte, battagliero. Da qualche tempo ha dato una svolta alla produttività di questa realtà.

Chi era ieri Paolo Schillaci? «Posso dire chi sono oggi – risponde – perché questa azienda nasce nel 1890. Nasce dal nonno di mio suocero, Antonio Terranova, che era un piccolo artigiano. Faceva già biscotti che vendeva nelle fiere itineranti ma conosceva i benefici della carruba per alleviare il mal di gola. Un giorno ebbe un'idea geniale: creare la caramella con lo sciroppo di carruba. Girando nei primi del 1900 col carretto per tutta la Sicilia, si è fatto conoscere bene. In 126 anni di tradizione, si contano cinque generazioni dei Terranova. Nel 2012 – aggiunge Paolo – ho rilevato l'azienda acquistando il marchio e portando avanti un progetto più ampio di quanto non lo fosse stato in precedenza. Con tutte le difficoltà che il mercato oggi impone, sono riuscito a far entrare orgogliosamente nella grande distribuzione il nostro prodotto».

Ma c'è qualcosa che rammarica Schillaci. «Il mio rammarico più grande – ci dice con evidente dispiacere –, è legato proprio alla sorte della carruba. La Sicilia è conosciuta nel mondo per i suoi cannoli, per le cassate, ma arrivati alla carruba si cade nel dimenticatoio. Eppure il carrubo è un albero bello e maestoso, una radice ben salda nel territorio siciliano, un IGP autentico del suo frutto che, nonostante la provenienza orientale, si è ben adattato al nostro suolo dando utilissimi frutti».

L'azienda ha vissuto un breve periodo di crisi nel 2010. Così Paolo, nel 2012, l'ha rilevata interamente insieme al marchio. Ma cosa faceva l'imprenditore nella sua vita precedente?

«Prima di sposare mia moglie Caterina, una Terranova DOC (nella foto), "la più dolce delle caramelle di mio suocero", come ama dire lei, ero argentiere. Mi piaceva lavorare l'argento – racconta Schillaci –, l'ho fatto per vent'anni con tanto amore. La mia autentica passione è sempre stata l'arte, l'arte intesa come artigianato. Quel creare con le mani e il forgiare oggetti mi aveva sempre entusiasmato, ma l'attività ha poi registrato un periodo di crisi e allora, grazie a mio suocero, sono entrato piano piano in azienda iniziando a conoscere la carruba, apprezzandola, seguendo, passo dopo passo, la lavorazione delle nostre caramelle».

Pur tra mille difficoltà, Paolo non si è perso d'animo e, con la



Torrenova di ieri e di oggi



sua grande voglia di fare, è riuscito ad acquisire il controllo dell'azienda Terranova. Nuovi investimenti, grande grinta e determinazione per imporsi nei mercati anche internazionali. «La storia deve andare avanti, non può arrestarsi dopo ben 126 anni di tradizioni e allora l'impegno di tutti – dice Paolo – deve essere quello di spingere l'acceleratore sulla questione "carruba"».

La più grande soddisfazione in questa attività? «La mia soddisfazione più grande è che sono partito da zero e adesso siamo a +1, con l'intento di crescere continuamente – risponde Schillaci –. Siamo in cinque a lavorare qui dentro, pochi perché è pur sempre un'azienda a conduzione familiare,

quindi una piccola realtà. Ho tirato su questa azienda e ora c'è tanta voglia di crescere ed anche il desiderio di arrivare alla grande distribuzione organizzata del Nord Italia». Oggi Paolo veste gli abiti dell'operaio e dell'imprenditore: produce, confeziona e distribuisce. Adesso, un passo alla volta, la realtà sta crescendo e progredendo. Un incarico si occupa delle consegne. A breve arriveranno nuovi macchinari e usciranno nuovi prodotti. La linea guida è l'artigianato, il voler creare qualcosa che riesca a dare il sapore di un tempo ma con l'aiuto dell'innovazione. «Credo nella crescita dell'azienda e della mia terra – dice Paolo –. Amo tanto la Sicilia. Il mio sogno sarebbe quello di creare interesse e sinergia con altre aziende isolate per poter fare esplodere positivamente il *made in Sicily*. Vogliamo far conoscere al mondo la vera caramella siciliana DOC. Stiamo puntando molto sull'immagine da trasmettere e ovunque stiamo sponsorizzando la nostra Isola. Sulle caramelle che arriveranno presto sul mercato sarà centrale l'icona della Sicilia».

Dentro il caramellificio Terranova si respira aria di positività. Una leggera fragranza di carruba, dolce e buonissima in bocca, ci trasporta in mondi fatati. Abbiamo la sensazione di essere finiti in un racconto alla Hansel e Gretel dei fratelli Grimm, ma dobbiamo riaprire gli occhi e lasciare quel profumo, tuffandoci nella realtà di Ballarò che si tira a lucido per la sua festa.

Chiara Di Stefano





# La babbalucia e il pensatore

## Un allevamento di chioccioline a Ciminna

di Chiara Di Stefano e Simona Barone

In un panorama che sembra estendersi a perdita d'occhio, combinato con gli aranceti e i limoneti, sorge l'allevamento di chioccioline dell'imprenditore e "filosofo" Salvatore Elia Catalano a Ciminna (PA), comune ricco di storia e chiese; pochi gli abitanti ma affezionati alle loro tradizioni e festività che cercano, con gioia e orgoglio, di far conoscere agli avventori. Questi, se decisi a soffermarsi e non semplicemente ad attraversare il paese trattandolo solo come un luogo di passaggio, possono venire a conoscenza della neonata azienda *La Babbaluci@*, giovane realtà imprenditoriale nata dal sogno del figlio del sindaco di Ciminna.

L'allevamento si propone di seguire il ciclo della natura, assecondandone i ritmi e le leggi, studiandolo per carpirne i segreti. Salvatore Catalano, amante della lettura e della conversazione dotta, nostalgico dei caffè letterari di un tempo, nasce infatti come studioso di filosofia e in quanto tale si interroga sul perché delle cose. E appena un anno fa ha cominciato a interrogarsi sul mestiere che si sarebbe accinto a intraprendere, scoprendo le specificità di piante e animali che, nel processo di allevamento delle chioccioline, danno un valido aiuto, distinguendoli da quelli dannosi.

Tutto è cominciato guardando in televisione una puntata di *Linea Verde* e scoprendo così una realtà di cui prima sapeva poco. Ha cominciato a ricercare, Salvatore, prendendosi qualche mese di riflessione prima di passare all'azione vera e propria. «Vedendo – ci dice – che terreno, acqua e buona volontà non mancavano, mi sono lanciato in questa nuova impresa e più studiavo e mi informavo, più capivo che questo lavoro mi sarebbe piaciuto».

Un ragazzo, laureato in filosofia, il cui primo mestiere è l'insegnante, non inteso solo come colui che trasmette il sapere ma anche come colui che continua a imparare ininterrottamente; così, comincia a prestarsi alla terra, senza pensare che queste due realtà siano distinte.

Ad oggi, l'azienda non frutta tanto da poterci vivere, ma nel cassetto dei sogni dell'imprenditore c'è la convinzione che l'attività crescerà sempre di più e la speranza che questo progetto possa dare motivazione ad altre possibili start up e creare una rete nel territorio, perché «se ognuno di noi sta bene, tutti stiamo bene». E un aiuto concreto Salvatore Catalano lo dà, mostrando, sul lungo tavolo dove si è svolta l'intervista, i prodotti di altri piccoli imprenditori, miele e lozioni (queste ultime realizzate con la bava di chiocciola, le cui proprietà antiossidanti erano note anche agli antichi), dalla cui vendita non ricava nient'altro se non la consapevolezza di aver allargato un po' di più questa rete.

«Ogni uomo, in quanto essere razionale, è filosofo. Egli è però anche parte della natura, dove ritrova la sua vera dimensione». Niente di strano, dunque, che Salvatore si riconosca, con eguale dignità, pensatore e uomo di terra e, aggiunge, «la natura ti ripaga sempre: se pianti un seme e ne curi il processo di crescita vedrai poi la piantina nascere, mentre spesso questo non accade con gli uomini ai quali si cerca di impiantare una buona idea, spesso senza risultati».

Viene fuori, a tratti, durante la conversazione, anche la parte di Salvatore Catalano impegnata nel sociale e nella politica, che non si è persa con l'apertura dell'attività. Uomo di piazza, come egli stesso ama definirsi, sogna una politica che metta al centro l'uomo, e proprio l'uomo nella sua interezza è ciò che egli ha messo al centro de *La Babbaluci@*.

Differentemente da altri impianti progettati con l'unico scopo di fare



Catalano nell'allevamento di lumache



soldi, quello che vediamo nel terreno di Salvatore è infatti un ambiente creato per trovare un equilibrio, un ambiente che pensi prima di tutto al benessere della persona che ci lavora piuttosto che al solo fattore economico.

Molti sacrifici, come tutti i lavori comportano, molta pazienza nel seguire il naturale ciclo della natura, ma anche tanta soddisfazione è ciò che emerge dall'incontro con lui.

Alla domanda se non tornerebbe piuttosto all'insegnamento, risponde che sebbene gli sia dispiaciuto molto aver rifiutato la recente proposta di una cattedra a Lecco, l'azienda è ormai come il figlio che non ha mai avuto e ogni singola chiocciola passata fin dalla nascita dalle mani di Salvatore rappresenta l'amore e l'impegno profusi nell'attività.

Catalano è un essere misto: libri e terra, studioso e imprenditore. Deve ai suoi genitori questa commistione, prendendo dal padre, con cui pur non condividendo la stessa linea ideologica ama confrontarsi («solo col confronto infatti si può crescere»), l'amore per il rischio che gli ha permesso di creare dal nulla l'attività, e dalla madre l'amore per i libri.

Noi non possiamo che condividere la speranza di crescita dell'attività affinché sia da esempio a chi, avendo le opportunità, possa far uscire il proprio sogno dal cassetto e farlo diventare realtà.





# L'ospitalità con Airbnb

**Il colosso americano diventa un'opportunità per i giovani palermitani**

In questi ultimi anni la Sicilia è stata eletta regina del turismo italiano. Palermo è diventata una delle mete turistiche per eccellenza, facendo registrare nel 2016 un incremento del 12% di presenze turistiche rispetto al 2015. Passeggiando per le vie della città l'aumento del turismo si vede e si sente. La città è un chiacchiericcio di lingue diverse e le vie pedonali si stanno arricchendo sempre più di negozietti. Inoltre, la carenza di strutture dedite all'accoglienza come il classico hotel o la pensione, ha favorito lo sviluppo dell'albergo diffuso basato su un diverso modo di viaggiare.

Marcello ha 32 anni ed è un palermitano doc. Due anni fa ha cambiato vita e lui stesso è stato artefice della propria crescita professionale. Come tanti Marcello si è laureato ma ha capito subito che questo non è un momento propizio per la ricerca di un'occupazione stabile e ha deciso di diventare *host* di Airbnb. Ha preferito proprio questa piattaforma online per la sua filosofia e idea di accoglienza, condividere i propri spazi e potere ospitare, quindi, viaggiatori in cerca di una sistemazione. Viaggiare significa vivere i luoghi, cioè vivere come un locale. L'idea è quella di ospitare a casa propria chi ha voglia di conoscere la città in tutte le sue forme, contraddizioni comprese.

Ed è per questo che Marcello, così come tanti altri giovani, ha messo in campo la personale conoscenza del territorio – soprattutto del centro storico, nevralgico per i turisti che vengono da tutto il mondo – al servizio di un nuovo turismo più attento ai dettagli ma sempre ancorato alle tradizioni. In questo modo, si crea una rete all'interno di ogni singolo quartiere, si sviluppa una serie di contatti che prendono a cuore l'ospite (così è definito il turista) senza abbandonarlo al frastuono della città, ma accompagnandolo all'interno di essa.

In tal senso si stanno sviluppando delle reti composte principalmente da giovani "illuminati" che legano la propria esperienza (musicale, culinaria, artigianale, etc.) al territorio e alla tradizione offrendo ai turisti qualcosa di diverso e innovativo. Un esempio sono i tour dei mercati rionali o le escursioni nelle zone limitrofe che propongono qualcosa di diverso dal "consueto" e, oserei dire, squallido giro in carrozza.

Il saper fare siciliano si concretizza così in tutta una serie di servizi offerti ai turisti che in questo modo rivalutano Palermo e l'idea che all'estero si ha della città. Si creano sinergie e nuovi progetti che potrebbero portare ad una rivalutazione culturale del turismo e di quello che esso può dare.

Melania Ferrara

# Borgo vecchio: il quartiere della *street art*

L'associazione culturale *Le vie dei tesori*, arrivata quest'anno alla Xª edizione, dà la possibilità di conoscere non solo realtà museali, artistiche e architettoniche della città, ma offre anche l'occasione alle molteplici altre associazioni palermitane, che normalmente vivono nell'ombra, di presentarsi al grande pubblico. Tra queste, la *Alternative Tours Palermo* propone interessanti percorsi di scoperta di aree palermitane sconosciute ai più o conosciute come "zone difficili".

Lo scorso 23 ottobre abbiamo sfidato la pioggia e i pregiudizi e ci siamo inoltrati nel quartiere di Borgo Vecchio. Il percorso alla scoperta dei murales artistici, partito da lì, sarebbe poi terminato nell'antico mercato della Vucciria che ormai da diversi anni fa da sfondo alla movida palermitana. Proprio perché più frequentata, la Vucciria e i murales presenti in essa sono osservati, contemplati e vissuti quotidianamente dai palermitani provenienti da diverse zone e quartieri.

La nostra attenzione è stata catturata dalle curiosità legate alla storia (recentissima) della *street art* o arte di strada del meno popolare quartiere di Borgo Vecchio. I murales realizzati nei prospetti delle case dei residenti del quartiere rientrano nel progetto Borgo Vecchio Factory, il cui obiettivo è operare una riabilitazione urbana e sociale attraverso l'uso dell'arte. Artisti di strada da tutta Italia, tra cui spicca l'artista comasco Ema Jones, hanno collaborato all'apertura di un laboratorio in cui i bambini della zona possono esprimersi utilizzando pennelli e colori e il cui risultato è stato la realizzazione di quindici murales dalla paternità mista (artisti-adulti e neo artisti-bambini).

Secondo i promotori, il progetto è stato un successo. Conversando però con alcune persone del quartiere, la cui quotidianità è stata scossa dall'avvento di questa particolarissima forma d'arte, sono venute fuori, come sempre accade, opinioni contrastanti: il signor Giovanni, per esempio, si lamenta che un disegno ha coperto il nome della sua via causandogli vari problemi e disagi con l'arrivo della posta; il soprannominato (nessuno mi ha svelato il motivo) signor Topo spende, invece, solo belle parole per questi «bravi ragazzi che chiedono il permesso prima di disegnare sui palazzi», anche se poi, però, scopriamo dello "squarcio" del murale della sua casa per dare vita, letteralmente da un giorno all'altro, a un nuovissimo balcone; c'è chi sembra restio a dire realmente cosa ne pensi concedendo solo un infastidito «hanno dipinto anche casa mia» e chi fugge da ogni domanda con uno sbrigativo «non sono di qui».

Particolarmente significativi per capire realmente il sentire popolare riguardo non solo alla *street art* ma al progetto in generale sono stati i commenti di due ragazzi i quali dicono di accettare l'iniziativa solo se si tratta di dipingere vecchi palazzi cadenti che possono così essere nascosti da un bel disegno («danno una pulita»), il quale però da abbellimento diventa imbruttimento se si fa su un palazzo nuovo. *Street art* sì, dunque, ma solo su qualcosa che è già di per sé brutto e rovinato.

Probabilmente quest'arte, forse perché non istituzionalizzata o perché non siamo ancora educati ad essa, non è da tutti considerata degna di tale nome e l'unico obiettivo che può proporsi è quello di rendere meno brutto qualcosa.

Un altro dei problemi venuti fuori dalla chiacchierata con la gente del quartiere è stato quello della privacy. Un ragazzo che abita in una delle poche case "scampate" ai disegni del progetto, alla domanda se gli sarebbe piaciuto avere un murale ha risposto negativamente, preoccupato di possibili "invasioni" turistiche e quindi di una minaccia alla sua intimità: un quartiere trasformato in un museo all'aria aperta, i flash delle foto che vengono a disturbare la quiete della vita.

I più entusiasti, come spesso accade, sono stati i bambini che mi mostrano eccitati i murales cui hanno collaborato e aspettano con ansia che il progetto si ripeta. Si deduce che l'iniziativa ha avuto, come già si proponeva, un impatto positivo sui bambini, offrendo una nuova possibilità al loro tempo libero, mostrando una strada che forse non conoscevano, dando la possibilità di una vita artistica o anche soltanto arricchendo le loro scelte scolastiche.

Ma la vita scorre come sempre nel quartiere di Borgo Vecchio. Pertanto ci chiediamo se, usciti dal contesto del laboratorio, i murales non seguiranno la sorte dei palazzi che cercano di migliorare o se finiranno come il Pikachu misteriosamente dileguato sotto una colata di intonaco.

Sicuramente un motivo per ringraziare *Borgo Vecchio Factory* e *Alternative Tours Palermo* c'è: grazie a questo progetto il quartiere di Borgo Vecchio, nascosto anche se in bella vista dirimpetto al porto, viene conosciuto veramente dai palermitani e non solo; ha richiamato, infatti, l'attenzione dei media di tutto il mondo.

Ad ogni modo, però, Borgo Vecchio stenta a risollevarsi anche ai nostri occhi perché schiacciato dai pregiudizi; un quartiere, che nella sua città viene ancora conosciuto come "il quartiere della malavita", cerca ora di rinascere come il "quartiere della *street art*". Tuttavia, l'attenzione è positiva solo se riesce ad essere a 360 gradi, posta non solo sui murales ma su quello che, letteralmente e metaforicamente, risiede al di sotto: i palazzi che cadono a pezzi e l'indifferenza del governo cittadino.

Il rischio da evitare è che l'iniziativa rimanga un'incursione momentanea che lascia tutto immutato, che sia un'occasione persa di far realmente conoscere al mondo una realtà difficile. La speranza è che invece possa lasciare spazio a un'arte che non copra, ma sveli.

Simona Barone





# La Crocetta sull'etica...

## Quest'Isola è un arcipelago, anche un continente

**L**a Sicilia può definirsi un'isola composta di tante piccole isole. Muovendosi in essa ci vengono svelati aspetti tanto variegati quanto sorprendenti per diversità di uomini, culture e paesaggi, difficilmente concepibili come appartenenti ad un'unica terra. Lasciandosi alle spalle l'Etna, mano a mano che ci si avvicina a Enna, a Caltanissetta, a Palermo, e infine a Trapani, tutto cambia: la luce, la campagna, i volti e i caratteri degli uomini. Tutto questo (purtroppo o per fortuna) fa della Sicilia una terra non sempre facilmente decifrabile.

Infatti, può capitare che stranieri e italiani di altre regioni, dopo aver visitato la Sicilia, ne concepiscano ancora un'idea approssimativa, perché, in effetti, si può andare in Sicilia e ancora non vederla, o peggio, vederla così come appare "confezionata" nelle brochure turistiche. Proprio per questo, a quest'isola forse più che a ogni altra regione italiana, si può ancora oggi adattare l'appellativo di "sconosciuta", soprattutto ai suoi stessi abitanti, che probabilmente tutto sanno delle persone e del luogo in cui sono nati e vivono, e poco o niente di altri luoghi, di altre province poco distanti.

Centinaia sono gli itinerari possibili per conoscere la Sicilia ed essi offrono un'idea di quanto "multiforme" sia quest'isola e di quanto ci sia ancora da scoprire lungo le sue coste e, soprattutto, nel suo interno. Non tutti sanno che, ad esempio, città come Enna o paesini come Erice sono per lunghi periodi dell'anno avvolti dalla nebbia almeno quanto lo sono città o paesi del nord; o che in un paese alla falde dell'Etna, Zafferana Etnea, si usa offrire biscotti chiamati "dello sciatore", perché ne facevano scorta i siciliani che nell'Ottocento andavano a sciare sulle nevi del vulcano.

C'è ancora una Sicilia da scoprire e da godere, anche se in molti suoi luoghi affascinanti sono arrivati speculatori e costruttori senza scrupoli, con i loro sfregi di mattoni e cemento. In quest'isola, più che altrove in Italia, l'abuso edilizio disordinato e volgare ha lasciato e continua a lasciare i suoi irrimediabili segni. Città d'arte sono state assediate, snaturate e stravolte da costruzioni informi che, a stento, lasciano intravedere meraviglie archeologiche, monumentali e paesaggistiche. Ma basta deviare, basta fare qualche chilometro, per imbattersi nella Sicilia dimenticata, "sottovalutata" da creatori (e fruitori) di villaggi turistici e per questo salvata e ancora autentica. È una Sicilia "sconosciuta" per l'appunto, che non fa clamore ma vive la quotidianità nel silenzio. Niente nomi strombazzati, gridati, nessuna pubblicità che attiri il mondo. Posti bellissimi e incantati, che vivono le loro giornate circondati da pochi curiosi; ma la sicilianità impazza anche lì, esplose in tutta la sua bellezza fatta di colori, natura, profumi, attimi imperdibili di meraviglia. È il caso di certi paesini arrampicati sulle montagne e non facilmente raggiungibili, dove non è sempre facile vedere un'opera d'arte, entrare in una chiesa, visitare un museo o un monumento. Spesso il viaggiatore dovrà aspettare che qualcuno vada a cercare la chiave di un portone o un custode per scoprire vere e proprie gemme nascoste. In Sicilia, il viaggiatore deve avere pazienza, ma deve anche saper cercare, sapere ottenere. Il più delle volte, pazienza e perseveranza sono premiate: pochi posti al mondo, infatti, sanno dare emozioni così forti e, alla fine, si fanno amare così tanto.

**Manuela Randazzo**

**AAA CERCANSI amici e sodali  
per incarichi di sottogoverno regionale  
Non spedire curriculum vitae al governatore  
per non disturbare azione spartitoria**

**T**utti gli organi d'informazione isolani hanno riportato la notizia della lite, scoppiata alcuni giorni fa, nella sala riunione della Giunta regionale a Palazzo d'Orléans, fra il presidente Crocetta e alcuni assessori. Oggetto del contendere la proposta di nomina, avanzata dallo stesso Crocetta, del suo consulente ed amico Sami Ben Abdelaali a presidente dell'IRCAC (Istituto regionale per il credito alle cooperative), da oltre un decennio retto da un commissario straordinario, non estraneo al sistema politico siciliano.

L'agitata querelle, per ora, ha determinato il rinvio della nomina a tempi migliori, ovvero quando sarà trovata la quadra sulle nomine da spartire fra i cosiddetti partiti, i gruppi di potere e i rissosi assessori. Perché, sia chiaro, i motivi della lite non hanno nulla a che vedere con l'assenza di un minimo di etica, di buon governo e di procedure di scelta pubbliche e trasparenti. Bensì riguardano, solo ed esclusivamente, le immotivate chiusure presidenziali che hanno impedito di procedere, contestualmente, al riempimento di tutte le numerose postazioni, vuote, del variegato e ben retribuito sottogoverno regionale. Postazioni sulle quali, da tempo, i partiti della farlocca maggioranza all'ARS (e i singoli assessori) intendono piazzare propri uomini, amici e sodali.

Quella di Crocetta, inoltre, non è affatto un'azione di sana amministrazione volta ad impedire lottizzazioni o il selvaggio assalto alla diligenza. Dopo quattro anni di governo crocettiano ci siamo accorti che la fame di poltrone è identica, se non peggiore, di quella che ha contraddistinto le giunte di Cuffaro e di Lombardo. La musica non è cambiata per niente e la rivoluzione dell'ex sindaco di Gela (e di chi lo sponsorizza), fatta di chiacchiere e grottesca demagogia, si è rivelata qualcosa di più del non governo e del tiriamo a campare. Del resto basta vedere, con riferimento al gradimento, quale posizione (l'ultima!) occupa l'on. Crocetta nella graduatoria dei presidenti di Regione. A conferma dei suoi reali intendimenti, in materia di nomine, Crocetta, emulando spocchiosamente i suoi predecessori, non intende innovare alcuna prassi. E tanto per cambiare, si fa per dire, ha piazzato alla presidenza dell'Irfs - con la collaborazione della fidata ed inamovibile (malgrado inchieste e una pesante definitiva condanna inflitta dalla Corte dei Conti) dott.ssa Monterosso - un soggetto che ai tempi dei suoi predecessori era già accreditato consulente o esperto, ben retribuito, di qualche assessore regionale.

La nomina ha suscitato nel mondo politico qualche disappunto e mugugni vari, i quali, certamente, non aiutano a rasserenare il "clima" alla Regione. Anzi, dopo la lite in Giunta, le fibrillazioni sono aumentate d'intensità e l'immobilismo è sotto gli occhi di tutti. Notizie, dunque, poco rassicuranti che ormai ci accompagneranno fino alla primavera 2017, quando i siciliani saranno chiamati a scegliere il nuovo presidente della Regione e a rinnovare l'ARS. Intanto, il debito pubblico regionale aumenta; la recessione e la disoccupazione crescono a dismisura; i servizi pubblici languono; la malasanta regna sovrana; trasporti e viabilità rendono difficile la mobilità dei siciliani; le clientele e la cattiva amministrazione avvelenano i rapporti sociali e determinano diffusa sfiducia e rabbia nella popolazione. La partita delle nomine si gioca in questo non felice contesto e non sembra appassionare alcuno, tranne, ovviamente, i diretti interessati preoccupati più di controllare enti e società che governare la Sicilia per tentare di farla uscire dalle sabbie mobili in cui è stata irresponsabilmente cacciata.

Nondimeno non sfugge ai più che affrontare la questione degli assetti degli organi di amministrazione di enti, istituti e società partecipate della Regione, con una visione lontanissima dalla intollerabile spartizione, è diventata una esigenza prioritaria. Occorre nominare, abiurando ciò che resta del manuale Cencelli, in maniera trasparente personalità competenti ed indipendenti (con solido curriculum vitae e professionale) in grado di risanare, finanziariamente ed organizzativamente, enti e società per trasformarli da stipendifici in volano di crescita dell'economia regionale. Il percorso è obbligato, perché fra qualche mese non ci saranno più quattrini per finanziare le spese (obbligatorie e non) della Regione, né per mantenere i carrozoni del sottopotere dove sistemare precari privilegiati, amici e parenti. È necessaria una rigorosa ed intensa attività di risanamento (e di razionalizzazione), senza la quale il futuro per tali centri di spesa sarà pieno di incognite e dall'incerto approdo. Bisogna, pertanto, che Crocetta e i suoi sponsor si convincano in extremis che almeno su questo punto, anche violentando le bramosie di potere, deve a tutela dell'interesse pubblico cambiare metodi e comportamenti nella scelta dei soggetti che devono amministrare strutture pubbliche costose il cui peso è sostenuto, quasi interamente, dalla generosa mamma-Regione. Del resto, se non ricordiamo male, non è stato proprio il presidente Crocetta, appena insediato, ad affermare che lui le nomine le avrebbe effettuate, a differenza di altri, nel rispetto della massima pubblicità ed autonomia scegliendo soggetti competenti facenti parte di un apposito Albo che, in breve tempo, avrebbe istituito? Allora, anche se con ritardo e senza Albo, dimostri che un barlume di coerenza gli è rimasto ed agisca di conseguenza. Almeno così potrà coltivare la speranza di recuperare qualche punto in quella graduatoria che ormai, da molto tempo, lo inchioda tra i peggiori presidenti di Regione del nostro Paese. Non sappiamo cosa ne pensi lui, ma a noi siciliani, di qualsiasi orientamento politico, una simile "collocazione" provoca immenso disagio e, forse, qualcosa di più.

**Lino Buscemi**



# L'implosione della democrazia e la dittatura dell'economia

La situazione politica, economica e sociale dell'Italia è emblematica di una realtà che coinvolge tutto il mondo occidentale, travolto da una crisi senza precedenti che non è stata affrontata seguendo l'itinerario di penetrazione dentro il problema, ma affrontandolo seguendo ideologie superate, vecchie, stantie.

Non è stato capito che ad implodere è stata l'economia legata alle ideologie. L'economia non è ideologica ma pragmatica, capace di adattarsi all'evolversi dei tempi, mentre le ideologie rimangono ferme e statiche. I segnali sono stati estremamente chiari ma non sono stati presi in considerazione, alla ricerca di soluzioni che non hanno risolto nulla, anzi hanno aggravato tale crisi, avendo imboccato una strada senza uscita. Gli eventi caratterizzanti i nostri tempi sono stati visti separatamente, senza una soluzione globale, e così non si è risolto nulla.

Chi, meno di tutti, ha capito la gravità della situazione è stato Berlusconi, che ha usato la sua carica di Presidente del Consiglio come una clava in difesa del suo orticello. La prova sta nelle sue stesse parole quando sminuiva gli effetti economici della crisi, inebriato dalla possibilità di legiferare a tutela dei suoi interessi e di una minima parte della popolazione italiana.

Se servisse una riprova, basterebbe solamente usare le parole dello stesso Berlusconi quando vantava che i suoi soli amici erano il tunisino Ben Alì, l'egiziano Mubarak e il libico Gheddafi, con buon posizionamento anche di Putin. La fine dei dittatori africani coincide con la fine del capitalismo anomalo, giunto al potere senza transitare dal sistema

democratico che lo genera. Ma il capitalismo di Berlusconi era in agguato, in attesa del consolidamento di quel potere per fornire i mezzi e i metodi più caratteristici alla ricerca dell'arricchimento personale e di una ristretta cerchia di fedelissimi (meglio se facenti parte della corte familiare).

In Occidente l'evoluzione del capitalismo ha prodotto una forma mentis ipercritica, favorevole al progresso economico, ma non a quello sociale, essendo il primo riservato ad una selezionata casta prossima al potere.

Succede, però, come è successo, che l'ipercriticismo, dopo aver distrutto l'autorità morale delle altre istituzioni, considerate un orpello farraginoso di ostacolo alla "libertà" che il capitalismo esige per continuare a svilupparsi, finisce, come è finito, a rivolgersi contro le proprie istituzioni attraverso le degenerazioni del sistema. Il continuo esplodere di scandali ne è la prova, perché quel genere di capitalismo non concepisce nemmeno il lavoro come mezzo di sviluppo anche economico, ma blandisce la finanza, senza rispettare le regole che controllano le attività e i circuiti virtuosi.

L'incontro tra capitalismo occidentale con le ideologie liberiste è stato fatale per entrambi, in quanto nelle nazioni arabe è esplosa la popolazione, in Occidente sta implodendo la democrazia.

Rosario Amico Roxas



## Il lavoro

# Illusione a quattro zeri

## False evoluzioni di brutti anatroccoli

Metamorfosi kafkiane si celano dietro fallaci politiche di sviluppo, dove la fanno da padrone inutili imprese in cui imprenditori/imperatori si atteggiavano a veri salvatori sociali, bengala che sfrecciano nei cieli più oscuri illuminando le speranze di decine di migliaia di giovani disorientati. Questa è la dialettica servo/padrone tramite cui viene manipolato un corrosivo ascensore sociale che, ovviamente, resta sempre allo stesso punto di partenza, incastando i lavoratori in uno spazio claustrofobico.

Come gli imperatori romani tramite la politica del *panem et circenses* distraevano e impoverivano in tutti i sensi la plebe e come il *savoir-faire* capitalistico canalizza i "fini desiderativi" e l'attenzione collettiva verso prodotti costosi e scarsamente utili, proponendo "mezzi" ingannevoli per raggiungerli, si prospettano adesso ruoli lavorativi fittizi, alienanti, non remunerati. E così, come in un editing giornalistico poco leale, si falsificano e si ingigantiscono caratteristiche assolutamente ordinarie e di poco valore di un lavoro X, e, in stile "the wolf of Wall Street", fanno credere di investire seriamente nelle nuove generazioni, esaltando occupazioni quali "portatore di caffè" o "suonatore di campanelli" come se fossero indispensabili per l'autoconservazione terrestre, stilando una serie di requisiti e competenze necessarie a quell'occupazione, che nemmeno un ingegnere aerospaziale deve possedere. Non che non si debba dare dignità a tutti i lavori, soprattutto se svolti nella massima onestà e professionalità, ma non è questo il nobile obiettivo dei circensi giochi aziendali, che si esplicano schiacciando i più deboli per usufruire delle agevolazioni da parte dello Stato supremo il quale, ovviamente, ha il suo tornaconto.

E così si assiste all'involuzione di Mastro Don Gesualdo in Gregor Samsa che, trasformatosi inesorabilmente in una blatta per volere del Big Brother, continua a scivolare sulle pareti della propria esistenza, dopo essersi creduto falsamente un bruco pronto a diventare una splendida farfalla. E così, altalenandosi fra il desiderio di un'ordinata fissità e la propensione ad un dinamismo vitale, si ripete il dramma dell'italiano "fantozziano", che, navigando in un tempestoso mare di proposte, perde l'energia per affrontare qualsiasi cosa.

Questa è l'Italia: un paese governato da "Trota analfabeti" che propugnano una cultura pseudo-positivista positiva, figli di amici degli amici, dove talenti depotenziati e soggiogati sono messi alla gogna. Pessimismo letterario o neg-

## Bozzetto di viaggio

# Zizzi



Tre ore di auto e la compagnia di una

mosca. Novembre è alle porte. Capisco che lei cerca calore. Non si posa sui vetri per chiedere di uscire, cerca il mio corpo. Ci studiamo vicendevolmente. Vaga intorno e poi mi riconquista. Zizzi, le dico, mi solletichi la mano sul cambio! Ma lei insiste. Poi si posa sul braccio e ancora sul naso, ha capito che non oso e non azzardo allontanarla. Siamo proprio a tu per tu. La velocità della macchina non la disturba affatto. Mi osserva e mi esplora con brevissimi spostamenti dalla punta del naso alla fronte. Si frega le zampine e poi giace. Mi piace. Mi piace la sua fiducia. La mia pazienza dorme come raramente capita. In altri tempi non avrei sopportato una mosca sul naso. Oggi ne accolgo anche la danza.

Non sono stato da solo neanche questa volta. Ho preso Zizzi a Modica, dovrò lasciarla a Castelbuono. Sono arrivato: lei al suo vagare, io al mio riposo. Forse.

Ignazio Maiorana

attività gratuita? Sfortunatamente no, e per non andare lontano e citare una fonte certa che chiunque può andare a vedere comodamente nel tepore della propria dimora, basta consultare Subito.it, dove in un solo annuncio si può verificare l'orrore reale in cui tutti miseramente ci trasciniamo.

Giulia Vassallo



# L'arte nei paramenti sacri

Michele Cassata  
e il ricamo d'oro

**6** del sacro Pallio alla Cattedrale di Palermo, e i tre parati indossati rispettivamente dal nunzio apostolico mons. Bernardini, dall'arcivescovo Lorefice e dal cardinale De Giorgi sono stati tutti realizzati da me, qui, in questo laboratorio. In occasione della visita a Palermo del Papa Benedetto XVI ho realizzato lo stemma per il trono papale che era sullo schienale. Poi avevo in mente di realizzare altri paramenti per il Papa, ma sappiamo tutti com'è finita».

**Credi che questo sia un lavoro che possa svolgere chiunque?** «Questo lavoro non si può svolgere da profani, ma solo chi sa andare oltre le allegorie e anche le prime apparenze. A noi può sembrare sfarzoso ed eccessivo l'uso dell'oro nei paramenti, ma non è così. L'oro ha uno specifico significato nell'allegoria cristiano-cattolica e nella cultura bizantina in quanto rappresenta il paradiso, l'aspirazione maggiore per un credente. Anche nelle rappresentazioni di S. Francesco "il povero tra i poveri" notiamo che, sebbene sia scalzo e che il frate indossi una tunica tutta bucata, ha sopra una dalmatica d'oro e nella liturgia pretendeva il calice d'oro».

**Hai un sogno nel cassetto Michele?** «Ho il sogno di tramandare quest'arte, io mi sono ritrovato per caso in mano questo lavoro, ma non c'è nessuna scuola che insegni a farlo».

**E l'emozione più grande qual è?** «Vedere indossati i miei parati. È indescrivibile quello che si prova». Gli crediamo, lo vediamo dai suoi occhi lucidi quanto sia sentimentalmente coinvolto dalle sue creazioni.

«Io non amo definirmi artista». Questa frase chiude la conversazione con Michele e noi siamo liberi di non convenire col suo dire perché quando la passione si palesa nei ricami così belli, in un lavoro così ben fatto, ricercato, dove ogni allegoria ha alle spalle lo studio delle Sacre Scritture, nulla è dato al caso e anche il lavoro che svolge Michele non ha eguali, con un estro così creativo e raffinato siamo certi si possa trattare solo di un artista.

Chiara Di Stefano



## **5** L'Oasi Maria Santissima di Troina

**Dr. Condorelli, l'aspetto umano di questa struttura è al centro di ogni cosa, vero?**

Sì, don Ferlauto ha avuto la sensibilità di accorgersi degli ultimi fra gli ultimi, bambini abbandonati a loro stessi. Oggi queste persone si sono inserite nella società, hanno un lavoro. In Istituto è comune l'abitudine di chiamarlo "padre" perché lui è stato un forte punto di riferimento, anche da parte delle famiglie che stanno fuori, visti l'assenza e l'abbandono del servizio pubblico. Il nostro tratto distintivo è da sempre l'attenzione alla famiglia. Noi dobbiamo diagnosticare la patologia dei bambini o degli anziani, ma dobbiamo essere in grado di dare il giusto supporto alla famiglia per l'inserimento di questi soggetti. Le famiglie chiedono di essere parte attiva in questo percorso, anche nella riabilitazione per poi, a casa, essere i primi operatori riabilitativi. Negli ultimi

decenni abbiamo fatto in modo che la famiglia rimanesse a lungo con noi, così da poter poi riportare il bambino a casa ed essere in grado di gestirlo. Abbiamo liste d'attesa per questi ricoveri che possono arrivare anche ad un anno mezzo o due anni. Da diversi anni padre Ferlauto sollecita la Regione Sicilia, che rimane sorda, a finanziare il progetto "Satelliti Oasi".

**In cosa consiste?**

A Troina facciamo la diagnosi ed impostiamo il programma riabilitativo e sarebbe bello che il bambino potesse continuarlo a casa propria. Chi viene da Trapani o da Ragusa deve affrontare un viaggio lungo con i disagi che ciò comporta, come l'allontanamento del genitore dal lavoro che ha un costo sociale, aspetto non sempre visibile ma che c'è. Vorremmo evitare questi costi agli utenti e offrire un servizio migliore.

## Un ingegnere e un architetto fanno birra

**8** grado alcolico varia, ci sono birre di 4.7 e birre con gradi alcolici un po' più alti.

**Altri obiettivi per il futuro?**

Innanzitutto vogliamo continuare a migliorare e perfezionare i nostri prodotti. Alcune birre sembrano in continua evoluzione, ma è solo perché vogliamo portarle a livelli sempre più alti. Ci confrontiamo e collaboriamo con aziende di altissimo livello che scelgono la nostra birra per raccontare la loro azienda, hanno alte pretese e ci chiedono birre su misura in linea con il loro prodotto. Un altro obiettivo è quello di "certificarci prima di essere certificati", cioè prima di acquisire il certificato, il "foglio di carta", vogliamo essere pronti a seguire i protocolli per una questione nostra, personale, di organizzazione, non soltanto perché "si deve" ai fini dell'esportazione o in vista dell'accesso ai bandi. Un'altra sfida poi sarà quella di riuscire ad organizzarci per gestire l'aumento della produzione. L'anno scorso abbiamo prodotto circa 100mila litri di birra, ma quest'anno c'è stata una crescita del 25-30%. Ci saranno quindi degli ampliamenti sui quali stiamo già ragionando, risorse umane da inserire e altro ancora.

**Cosa consigliate a chi vuole degustare una birra artigianale?**

Noi di Birra Tarì consigliamo di usare tutti e cinque i sensi! Perché oltre al gusto, giocano un ruolo importante anche la vista, l'olfatto, l'udito e il tatto: la vista perché quando guardi un bel bicchiere di birra con la sua schiuma ti viene subito voglia di bere; l'olfatto perché è proprio il naso il primo ad essere investito dal suo profumo; l'udito è importante perché se stappi la bottiglia e senti quel rumore tipico allora vuol dire che dentro c'è qualcosa di interessante; il tatto per la piacevole se

### **L'Obiettivo**

Quindicinale dei siciliani liberi

**Editrice: Soc. Coop. "Obiettivo Madonita"**

C/da Scondito - 90013 CASTELBUONO (PA) tel. 340 4771387

e-mail: [obiettivosicilia@gmail.com](mailto:obiettivosicilia@gmail.com)

Direttore responsabile: **Ignazio Maiorana**

Editorialisti: **Lino Buscemi e Rosario Amico Roxas**

In questo numero scritti di:

**Simona Barone, Gianpiero Caldarella, Antonella Cusimano, Fulvia Diara, Chiara Di Stefano, Melania Ferrara, Sergio Natoli, Manuela Randazzo, Giulia Vassallo**

Vignette di **Lorenzo Pasqua**

*Nel rispetto dell'art.13, L.675/96 (legge sulla privacy), l'editore di questo giornale dichiara che i dati personali degli abbonati sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente da questo Periodico solo per la spedizione del giornale.*

*La pubblicazione di scritti e foto su «L'Obiettivo» non dà corso a retribuzione, diritti o rimborso spese se non espressamente concordati con l'editore.*

*Tutti gli autori sottoscrivono implicitamente queste condizioni.*

**Questo Periodico viene stampato facoltativamente in proprio dagli stessi lettori**